ORANIER

Bedienungs- und Installationsanleitung

DE AT CH

Teppan Yaki

TY 2741

ORANIER - Kundendienst

Serviceleistungen können innerhalb Deutschlands nur über unseren zentralen Kundendienst in Anspruch genommen werden.

Weidenhäuser Str. 1-7
35075 Gladenbach

Kundenservice / Ersatzteile

Service für Standherde
Telefon Kundendienst 0 340 / 5 19-56-12
Telefon Ersatzteile 0 340 / 5 19-56-14
Telefax 0 340 / 5 19-56-19
E-Mail wrobel@oranier.com

Zentrale Küchentechnik
Telefon 0 64 62 / 9 23-355
Telefax 0 64 62 / 9 23-359
E-Mail: kundendienst-kuechentechnik@oranier.com

Zentrale Heiztechnik
Telefon 0 64 62 / 9 23-360
Telefax 0 64 62 / 9 23-369
E-Mail: kundendienst-heiztechnik@oranier.com

Alle Dienste sind erreichbar
Montag bis Donnerstag von 7.30 bis 17.00 Uhr
Freitags von 7.30 bis 15.00 Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per E-Mail oder Telefax mit.

Ländervertretungen:

Österreich:

TGK - Österreich
Technischer Geräte Kundendienst
Obachgasse 8
1220 Wien
Telefon <43> 01-259 80 18
Telefax <43> 01-259 80 18 33
E-Mail tgk@tgk.co.at

Schweiz:

Gas-Center Chur
M. Honegger AG
Sägenstr. 75
7000 Chur
Telefon <41> 81-2 53 70 71
Telefax <41> 81-2 53 73 31
E-Mail info@oranier.ch

Luxemburg:

ENERGUS S.A.
40, rue Rangwee
2412 Luxembourg
Telefon <352> 40 83 80
Telefax <352> 40 83 81
E-Mail magasin@energus.lu

Bitte beachten Sie

Damit unser Kundendienst Reparaturen sorgfältig vorbereiten und die benötigten Ersatzteile bereitstellen kann, benötigen wir die folgenden Informationen:

1. Ihre genaue Anschrift
2. Ihre Telefon- und ggf. Telefaxnummer / E-Mail
3. Wann kann der Kundendienst Sie besuchen?
4. Alle auf dem Geräteschild enthaltenen Angaben (Doppel auf der Bedienungsanleitung)
5. Kaufdatum (Kaufbeleg)
6. Die genaue Beschreibung des Problems oder Ihres Service-Wunsches.

Ihr Beitrag zum Umweltschutz

Richtlinie 2002/96/EG (WEEE): Informationen für den Endverbraucher

Die folgenden Informationen dienen nur den Endverbrauchern, die ein Produkt besitzen, auf dem u. a. das Symbol (Fig. A) angegeben ist. Dieses Symbol befindet sich auf dem Klebeschild mit den technischen Gerätedaten (Typenschild), das am Gerät befestigt ist:

Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt aufgrund der bestehenden Vorschriften als Elektro- oder Elektronikgerät eingestuft ist und der EU-Richtlinie 2002/96/EG (WEEE) entspricht. Daher darf das Gerät auf keinen Fall nach seinem Lebensende mit normalem Haushaltsmüll entsorgt werden. Das Gerät ist kostenfrei entweder an eine für Elektro- oder Elektronikgeräte zuständige Sammelstelle oder an einen Wiederverkäufer beim Kauf eines Neuproduktes zu übergeben.



Fig. A

Der Endverbraucher ist für die Übergabe des Altgerätes an eine geeignete Sammelstelle verantwortlich. Anderenfalls macht er sich aufgrund der geltenden Gesetze über die Müllentsorgung strafbar.

Eine ordnungsgemäße getrennte Müllsammlung der Altgeräte zu Recyclingzwecken und eine umweltgerechte Entsorgung vermeiden Umwelt- und Gesundheitsschäden und ermöglichen die Wiederverwendung der Gerätebestandteile.

Für weitere Informationen über die vorhandenen Sammelstellen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeinde oder an die Verkaufsstelle, wo Sie das Gerät gekauft haben.

Die Hersteller und Importeure werden Ihre Verantwortung für das Produktrecycling und die umweltgerechte Entsorgung sowohl direkt als auch durch Teilnahme an einem Kollektivsystem gerecht.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Die Wellpappe/ Pappe besteht überwiegend aus Altpapier.

Die Styropor-Formteile sind FCKW-frei geschäumt. Die Polyethylenfolie (PE) besteht zu einem Teil aus Sekundärrohstoff. Die Umreifungsbänder bestehen aus Polypropylen (PP).

Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen.

Ihr Fachhändler nimmt die Verpackung im Allgemeinen zurück.

Sollten Sie die Transportverpackung selbst entsorgen, erfragen Sie bitte die Anschrift des nächsten Wertstoff- oder Recyclingcenters.

Konformitätsbescheinigung

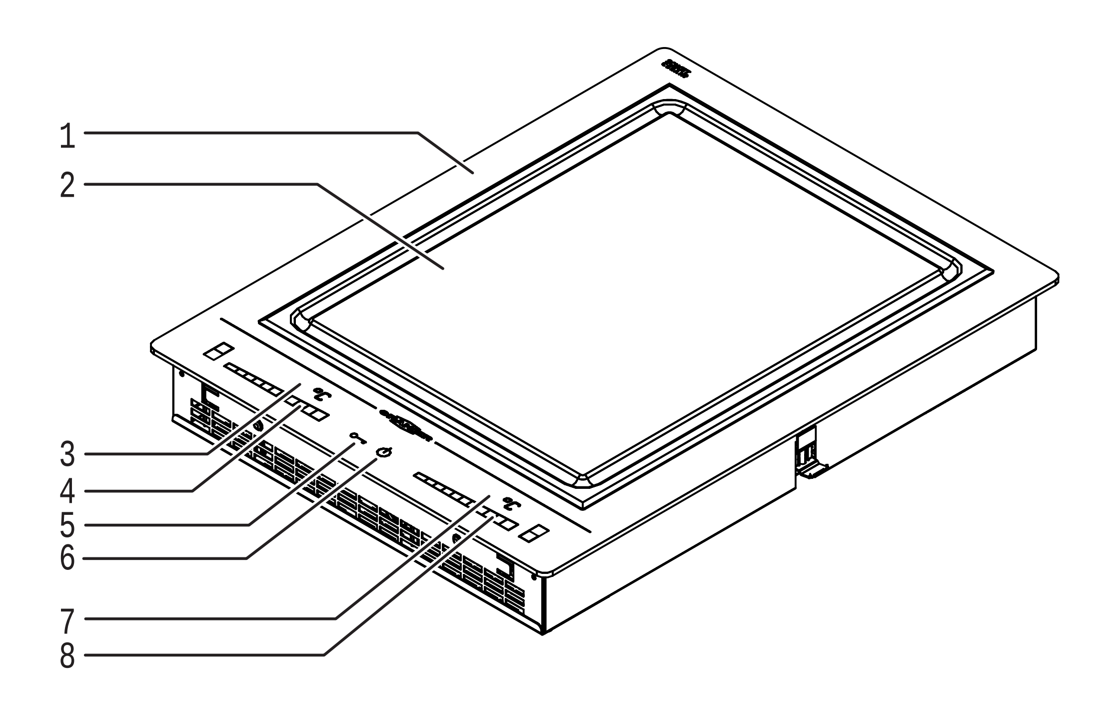
Wir erklären als Hersteller, dass das beschriebene Gerät, mit der im Abschnitt „Technische Daten“ angegebenen CE-Nr., nach den grundlegenden Anforderungen der EG-Gasgeräterichtlinie 90/396/EWG einschließlich Änderungen gebaut wurde.

Das Gerät entspricht dem in der zugehörigen EG-Baumusterprüfbescheinigung beschriebenen Baumuster.

Das Gerät entspricht weiterhin den Richtlinien 2006/95/EG (Niederspannung) und 2004/108/EG (EMV).

Inhaltsverzeichnis

Ihr Gerät im Überblick



1 Rahmen aus Glaskeramik
2 Grillfläche
3 Temperatur- und Restwärmeanzeige (H), vordere Grillzone
4 Slider für vordere Grillzone
5 Anzeige Kindersicherung
6 Ein/Aus-Taste
7 Temperatur- und Restwärmeanzeige (H), hintere Grillzone
8 Slider für hintere Grillzone

Sicherheitshinweise



für Einbau, Anschluss und Funktion

Diese Anleitung muss mit dem Benutzer durchgesprochen werden. Sie ist ihm anschließend auszuhändigen.

- Netzanschluss, Wartung und Reparatur des Gerätes darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.
- Der Netzanschluss für das Gerät muss 220-240 V / 50 Hz betragen.
- Entnehmen Sie die technischen Anschlusswerte des Gerätes dem Typenschild.
- Die Reparatur des Gerätes darf nur ein vom Hersteller geschulter Kundendiensttechniker vornehmen. Bei Reparaturen ist grundsätzlich die Energiezufuhr abzustellen. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.
- Der Mindestabstand von Hängeschränken über der Grillfläche beträgt 650 mm. Bei Dunstabzugshauben gelten die Angaben des Herstellers.



für den Betrieb

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten, oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine, für Ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- WARNUNG: Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät vom Netz zu trennen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Nehmen Sie das Gerät erst in Betrieb, nachdem Ihnen der installierende Fachmann das Gerät erklärt hat.
- Bitte lesen Sie zusätzlich die in diesem Heft aufgeführten Informationen sorgfältig durch. Diese geben wichtige Hinweise für die Sicherheit und den Gebrauch des Gerätes. Bedenken Sie, dass Schäden, die durch falsche Bedienung entstehen, nicht unter die Garantie fallen.
- Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig auf.
- Bei Rissen, Sprüngen oder Bruch des Ceran-Rahmens das Gerät sofort außer Betrieb setzen.
- Es dürfen keine temperaturempfindlichen und feuergefährlichen Stoffe (z.B. Spraydosen , Reinigungsmittel) unterhalb des Kochfeldes aufbewahrt werden. Durch auftretende Hitze entsteht Entzündungsgefahr
- Das Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen im Haushalt.
- Die Speisen dürfen nur direkt auf der Grillfläche zubereitet werden. Benutzen Sie keine Töpfe oder Pfannen.
- Das Gerät nicht zum Heizen von Räumen benutzen.
- Die Oberfläche der Grillfläche wird im Betrieb heiß. Kinder grundsätzlich fernhalten.
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Achten Sie darauf das Fette und Öle nicht zu heiß werden. Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen!
- Das Gerät niemals als Ablage- oder Standfläche verwenden.
- Anschlusskabel von Elektrogeräten nicht auf heiße Grillfläche legen.

- Verwenden Sie zum Wenden der Speisen Spatel. Das Schneiden auf der Grillfläche mit einem Messer ist zwar möglich aber nicht zu empfehlen, da die Messerklinge dadurch stumpf wird und Kratzer entstehen können. Schneiden Sie nicht mit Keramikmessern auf der Grillfläche.
- Schlagen Sie nie mit dem Spatel oder der Messerspitze auf die Grillfläche, da dies zu Kerben auf der Grillfläche führen kann.
- Eine intensive und langandauernde Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z.B. Öffnen eines Fensters, oder eine wirksame Belüftung, z.B. Betrieb der mechanischen Lüftungseinrichtung auf höherer Leistungsstufe, erforderlich machen.
- Lassen Sie das Gerät nach Gebrauch abkühlen und reinigen Sie es gründlich um ein Einbrennen von Kochresten zu verhindern.
- Verwenden Sie beim Reinigen des Gerätes kein Dampfreinigungsgerät oder Wasserdruck - es besteht Kurzschlussgefahr.
- Mit der Zeit bekommt die hartverchromte Grillfläche Gebrauchsspuren, dies beeinträchtigt aber nicht die Qualität des Gerätes.
- Um eine sichere Funktion dieses Kochfeldes zu gewährleisten, darf nur Original-Zubehör der Firma ORANIER verwendet werden.

Erstreinigung und Inbetriebnahme

Beachten Sie bitte die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“ (S. 20).

Vor dem ersten Aufheizen:

- Säubern Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und wischen Sie die Flächen anschließend trocken. So verhindern Sie, dass sich eventuelle Verschmutzungen einbrennen.
- Erhitzen Sie das Gerät für einige Minuten auf 260°C.
- Geruchsbildung und evtl. auftretender Dunst vergehen nach kurzer Zeit und weisen nicht auf einen Falschanschluss oder Gerätedefekt hin.

Das Gerät im Gebrauch

- **Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf Seite 7!**
- Die Glaskeramik-Umrandung ist sehr stabil und verträgt ohne weiteres leichte bis mittlere Stöße und flächige Belastungen. Vermeiden Sie jedoch punktförmige Belastungen, wie z. B. herabfallende Gewürzbehälter oder Flaschen.
- Bei Rissen, Sprüngen oder Bruch des Glaskeramik-Rahmens das Gerät sofort außer Betrieb setzen und den Kundendienst rufen. Bei weiterem Gebrauch können z. B. durch übertretendes Fett Schäden im Gerät verursacht werden.

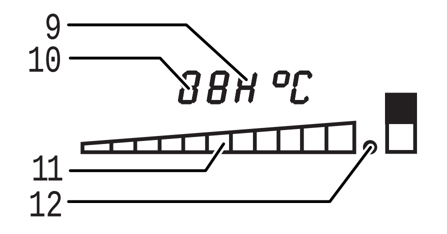
Grillzonen einschalten und einstellen

Die Grillfläche ist in eine vordere und eine hintere Grillzone unterteilt. Diese Grillzonen können getrennt oder gemeinsam genutzt werden. Jede Grillzone besitzt einen eigenen Slider. Welcher Slider zu welcher Grillzone gehört, können Sie an den Symbolen neben den Slidern erkennen.

Beispiel: Slider für die hintere Grillzone:

Der Slider (11) ist in 11 Temperaturstufen zwischen 0 °C und 260 °C unterteilt. Die eingestellte Temperatur wird an der Temperaturanzeige (10) oberhalb des Sliders angezeigt.

9 Restwärmeanzeige
10 Temperaturanzeige
11 Slider
12 Aufheizanzeige



- Schalten Sie das Gerät mit der Ein/Aus-Taste ⏻ ein. Die Anzeige oberhalb der Taste leuchtet nun. In beiden Temperaturanzeigen blinkt 000.
- Stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden durch Überfahren des Sliders mit dem Finger die gewünschte Gar-Temperatur ein. Falls Sie keine Gar-Temperatur einstellen, schaltet sich das Gerät nach 10 Sekunden wieder aus.
- Das Gerät heizt jetzt auf. Während des Aufheizvorgangs leuchtet die Aufheizanzeige (12).
- Sobald die Gar-Temperatur erreicht ist, erlischt die Aufheizanzeige.
- Fetten Sie die Grillfläche mit etwas Öl oder Fett gleichmäßig ein. Benutzen Sie hierzu den mitgelieferten Spatel oder einen hitzebeständigen Pinsel (z.B. Silikonpinsel).
- Legen Sie die Speisen direkt auf die Grillfläche.
- Verwenden Sie zum Wenden des Bratgutes den mitgelieferten Spatel.
- Schlagen Sie nicht mit dem Spatel auf die Grillfläche, da dies zu Kerben auf der Grillfläche führen kann.

Kochstelle abschalten

- Zum Abschalten einer Kochstelle den Slider ganz nach links überfahren. Die Temperaturanzeige zeigt nun 0 .
- Solange die Kochstelle noch nicht soweit abgekühlt ist, dass keine Verbrennungsgefahr mehr besteht, leuchtet die Restwärmeanzeige H (9).


Vorsicht heiße Oberfläche kann zu Verbrennungen führen. Gerät erst nach dem Erlöschen der Restwärmeanzeige berühren.

Gerät abschalten

- Zum Abschalten des Gerätes die Ein/Aus-Taste drücken. Die Anzeige oberhalb der Taste erlischt nun.
- Solange das Gerät noch nicht soweit abgekühlt ist, dass keine Verbrennungsgefahr mehr besteht, leuchtet die Restwärmeanzeige H (9).


Vorsicht heiße Oberfläche kann zu Verbrennungen führen. Gerät erst nach dem Erlöschen der Restwärmeanzeige berühren.

Kindersicherung ein- und ausschalten

- Drücken Sie bei ausgeschaltetem Gerät die Ein/Aus-Taste und die „0 °C“-Stellung des linken Sliders und halten Sie diese für 3 Sekunden.
- Die Anzeige oberhalb des Symbols „Kindersicherung“ leuchtet nun.
- Bei aktivierter Kindersicherung ist ein Einschalten des Gerätes nicht möglich.
- Deaktivieren Sie die Kindersicherung auf die gleiche Art und Weise.

Akustisches Signal ein- und ausschalten

- Drücken Sie bei ausgeschaltetem Gerät die Ein/Aus-Taste und die „0 °C“-Stellung des rechten Sliders und halten Sie diese für 3 Sekunden.
- Ein einfacher Ton signalisert Ihnen, dass das akustische Signal jetzt eingeschaltet ist, zwei Töne signalisieren Ihnen, dass das akustische Signal ausgeschaltet ist.
- Das Ein- und Ausschalten des akustischen Signals ist bei aktivierter Kindersicherung nicht möglich.

Tipps zum richtigen Grillen, Braten und Garen

- Warten Sie mit dem Auflegen des Bratgutes bis die Aufheizanzeige erlischt.
- Bedenken Sie beim Auflegen der Speisen, dass es in der Mitte einer Grillzone heißer ist als an ihrer Randzone. Bei Grillgut mit unterschiedlichen Garzeiten können Sie die Speisen, die eine kürzere Garzeit haben weiter nach außen legen.
- Achten Sie darauf, dass Fleischstücke sich beim Garen nicht berühren und wenden Sie sie erst, wenn sie sich leicht von der Platte lösen lassen. Ansonsten werden Fasern zerstört und es kann Flüssigkeit austreten, was zum Austrocknen des Fleisches führt.
- Stechen oder schneiden sie Fleisch vor oder während des Garens nicht ein, um den Austritt von Fleischsaft zu verhindern.
- Salzen Sie Fleisch erst nach dem Garvorgang, ansonsten werden ihm während des Garens Wasser und lösliche Nährstoffe entzogen.
- Beim Braten nur hoch erhitzbare, zum Braten geeignete Öle und Fette (z.B. Butterschmalz oder raffinierte Pflanzenöle) verwenden. Achten Sie darauf, dass natives Olivenöl oder Margarine nur bis zu einer Gartemperatur von max. 160°C verwendet werden kann.
- Um das Einbrennen von Gargut zu verhindern, empfiehlt es sich zwischendurch die Verschmutzungen mit dem Spatel zu entfernen. Zum Anlösen der Verschmutzungen können Sie vorher etwas Öl oder Fett auf die Grillfläche geben.

Rezepte

Hähnchenspieße mit Cashew - Sauce

Zutaten:

5 cm	Ingwerwurzel
1	Stange Zitronengras
250 ml	Kokosmilch
11/2 EL	Rohrzucker
5 EL	dunkle Sojasauce
2 EL	Limettensaft
1 TL	Kurkuma
1 TL	Koriander
4	Hähnchenbrüste
	Holzspieße
	etwas Öl für den Grill

Für die Sauce:

100 g	Cashewkerne
1	Stange Zitronengras
1	Schalotte
4	rote Chilischoten
3 EL	Haselnussöl
250 ml	Kokosmilch
4-5 EL	Limettensaft
	Rohrzucker
	Salz
1	Bund Koriander

Zubereitung:

Den Ingwer schälen und fein hacken. Das Zitronengras in feine Ringe schneiden.
Beides in die Kokosmilch geben und mit den anderen Gewürzen vermischen.
Die Hähnchenbrüste waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Die Würfel in die Marinade legen, abdecken und 60 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.

Für die Sauce die Cashewnüsse in der Pfanne rösten und hacken.

Das Zitronengras in sehr feine Rinde schneiden.
Die Schalotte schälen, fein würfeln.
Die Chilischoten waschen, entkernen und fein hakken.

Das Haselnussöl in einem Topf erhitzen, die Zitronengrasringe, die Zwiebelwürfel und die Chilischoten darin anschwitzen. Die Kokosmilch dazugeben und aufkochen.
Mit Limettensaft, Zucker und Salz abschmecken.
Koriander waschen, hacken und darüber streuen.

Den Teppan Yaki - Grill auf 250°C vorheizen.

Die eingelegten Hähnchenwürfel auf die Holzspieße stecken. Die Grillfläche leicht einölen und die Hähnchenspieße von allen Seiten goldgelb grillen.

Die Sauce dazu servieren.

Garnelen mit gegrilltem Spargel und Avocado-Bärlauch-Sauce

Zutaten:

20	geschälte Garnelen
20	stangenweißer Spargel
	etwas Öl für den Grill

Für die Sauce:

2	reife Avocados
1	Zitrone
1-2	Bund Bärlauch
200 g	Creme fraiche
	Salz, Pfeffer
	Cayennepfeffer

Zubereitung für die Sauce:

Die Avocados halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausheben. Sofort mit Zitronensaft beträufeln und pürieren. Den Bärlauch waschen, trockentupfen und in sehr feine Streifen schneiden.

Die Bärlauchstreifen und Creme fraiche zu der Avocadocreme geben und gut verrühren, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Den Teppan Yaki - Grill auf 220°C vorheizen.

Die Garnelen waschen, den Darm entfernen und trockentupfen. Die Grillfläche leicht einölen, die Garnelen darauf verteilen und von jeder Seite 2 Minuten grillen, bis sie rot werden. Warm stellen.

Den Spargel schälen. Die Spargelstangen auf die vorgeheizte und eingeölte Grillfläche legen. Von allen Seiten unter Wenden hellgelb grillen.

Den Spargel mit den Garnelen auf einem vorgewärmten Teller anrichten und mit der Sauce servieren.

Schweinefiletröllchen mit Salbei

Zutaten:

2	Schweinefilets
4	frische Salbeiblätter
6 EL	Rapsöl
4 EL	Limettensaft
4 EL	Vermouth
250 g	kleine Champignons
2	kleine Zucchini
250 g	Cherrytomaten
	etwas Öl für den Grill
	Holzspieße

Marinade:

6 EL	Rapsöl
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Schweinefilets von Fett und Sehnen befreien, waschen und trockentupfen.
Die Filets in Scheiben schneiden, mit einem Fleischklopfer dünn klopfen.

Die Salbeiblätter waschen, trockentupfen und in feine Streifen schneiden.

Rapsöl, Limettensaft, Vermouth mit den Salbeistreifen vermengen, die Schweinefiletscheiben dazugeben, durchrühren und 30 Minuten im Kühlschrank marinieren lassen.

Die Champignons putzen, nicht waschen. Die Zucchini waschen, nicht schälen und in Scheiben schneiden. Tomaten waschen und trockentupfen.

Die Schweinefiletscheiben aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Jede Schweinefiletscheibe zu einer festen Rolle aufrollen und abwechselnd mit dem Gemüse auf die Spieße stekken. Die Spieße mit einer Marinade aus Rapsöl, Salz und Pfeffer bestreichen.

Den Teppan Yaki - Grill auf 250°C vorheizen.

Die Grillfläche leicht einölen. Die Spieße von allen Seiten gleichmäßig 10-12 Minuten grillen.

Makrelen mit Porreefüllung

Zutaten:

1	Stange Porree
1	Zwiebel
1/2	Bund glatte Petersilie
1-2 EL	Pesto Rosso
2	frische küchenfertige Makrelen
2 EL	Zitronensaft
	Salz, Pfeffer
	etwas Öl für den Grill

Zubereitung:

Porree in feine Ringe schneiden und waschen, abtropfen lassen. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Petersilie waschen, trockentupfen und fein hacken. Die kleingeschnittenen Zutaten mit dem Pesto verrühren, beiseite stellen.

Die Makrelen von innen und außen unter fließendem Wasser waschen. Mit Küchenpapier von innen und außen trocknen. Die Fische auf den Seiten mehrmals bis zu den Gräten schräg einschneiden.

Zitronensaft mit Salz und Pfeffer vermischen und die Makrelen damit innen und außen bestreichen.

Die Fische mit der Porreemischung füllen und 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teppa Yaki - Grill auf 200°C vorheizen.

Die Grillfläche leicht einölen, die Makrelen darauf legen und von jeder Seite 10-12 Minuten grillen

Schweinekotelett mit Orangensauce

Zutaten für die Marinade:

3	getrocknete Chilischoten
10	Pimentkörner
3	Lorbeerblätter
3	Zwiebeln
5	Knoblauchzehen
1	Bund Thymian
	Salz, Pfeffer
4	Koteletts etwas Öl für den Grill

Für die Orangensauce:

2 EL	Rapsöl
250 ml	Orangensaft
4 EL	Orangenmarmelade
3 EL	Sojasauce
	Zucker
	Cayennepfeffer

Zubereitung:

Chilischoten, Pimentkörner und Lorbeerblatter zerkleinern. Zwiebeln und Knoblauch schälen, in Würfel schneiden. Thymian waschen und trockentupfen. Alle Gewürze im Mixer pürieren.

Die Koteletts mit der Hälfte der Marinade bestreichen und 4-5 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Für die Orangensauce das Rapsöl erhitzen. Die restliche Marinade unter Rühren dazugeben und 5 Minuten dünsten.

Den Orangensaft und die Marmelade einrühren und 10 Minuten köcheln lassen. Mit Sojasauce, Zucker und Cayennepfeffer abschmecken. Die Sauce kann heiß oder kalt zu den Koteletts serviert werden.

Den Teppan Yaki - Grill auf 250°C vorheizen.

Die Grillfläche leicht einölen und die Koteletts von beiden Seiten ca. 8-10 Minuten grillen.

Kalbsröllchen mit Salbei

Zutaten:

2 EL	Kapern
2 TL	Sardellenpaste
8	dünne Kalbsschnitzel je 75 g
8	Scheiben Parmaschinken
8	frische Salbeiblätter
8	Rouladennadeln
	etwas Öl für den Grill

Für die Knoblauchbutter:

125 g	Butter
2-3	Knoblauchzehen
1/2	Bund Schnittlauch
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Kapern hacken und mit der Sardellenpaste verrühren.

Die Kalbsschnitzel leicht klopfen und eine Seite mit der Paste bestreichen. Jedes Schnitzel mit einer Scheibe Schinken und einem Salbeiblatt belegen. Die Schnitzel aufrollen und das Ende mit einer Rouladennadel verschließen.

Den Teppa Yaki - Grill auf 220°C vorheizen.

Die Grillfläche einölen und die Kalbsröllchen von allen Seiten etwa 15 Minuten grillen.

Für die Knoblauchbutter die Butter mit einer Gabel zerdrücken. Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse zu der Butter drücken. Schnittlauch waschen, trockentupfen und in Ringe schneiden zu der Butter geben und alles gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Kalbsröllchen servieren.

Roastbeefsteaks mit Chili-Honigsauce

Zutaten:

3 EL	scharfe Chilisauce
100 g	Honig
3 EL	Rübenkraut
300 ml	Natur-Orangensaft
5 EL	Tomatenmark
50 g	Tomatenketchup
	Salz
	Roastbeefsteaks
	etwas Öl für den Grill

Zubereitung:

Chilisauce, Honig und Rübenkraut erhitzen und schmelzen lassen, mit den Orangensaft ablöschen und dickflüssig einkochen lassen. Tomatenmark und Ketchup unter rühren mit Salz abschmecken.

Die Sauce kann kalt oder warm zu den gegrillten Steaks gereicht werden.

Den Teppan Yaki - Grill auf 260°C vorheizen.

Die Grillfläche leicht einölen und die Steaks von jeder Seite 3-6 Minuten grillen. Mit der Chili-Honigsauce servieren.

Lamm-Spieße mit Kapern Vinaigrette

Zutaten:

500 g	Lammlende
400 g	Bauchfleisch
3	Knoblauchzehen
4 EL	Erdnussöl
	Pfeffer aus der Mühle
	Holzspieße
	etwas Öl für den Grill

Für die Vinaigrette:

100 g	grüne Oliven ohne Stein
3	getrocknete Chilis
4 EL	Kapern
3	Knoblauchzehen
8 EL	Limettensaft
8 EL	Erdnussöl
	Salz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Lammlende in 3 cm große Würfel schneiden. Vom Bauchfleisch die Schwarte entfernen, das Fleisch in 2 cm große Würfel schneiden.

Knoblauchzehen schälen, in sehr feine Würfel schneiden und mit dem Erdnußöl vermengen. Das Knoblauchöl über das Fleisch gießen mit Pfeffer bestreuen, gut durchrühren und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Für die Vinaigrette die Oliven hacken, die Chilis in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und hacken.

Oliven, Chilis, Kapern und Knoblauchzehen in einen Mixer pürieren. Nach und nach Limettensaft und Öl dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teppan Yaki - Grill auf 220°C vorheizen.

Die Fleischwürfel aus dem Kühlschrank nehmen, abtropfen lassen. Abwechselnd die Lendenwürfel und die Bauchfleischwürfel auf die Spieße stecken.

Die Grillfläche leicht einölen und die Spieße von allen Seiten etwa 20-22 Minuten grillen.

Mit der Kapern Vinaigrette servieren.

Austernpilze mit Petersilienöl

Zutaten:

1000 g	Austernpilze
1	mittlere Petersilienwurzel
1	Knoblauchzehe
10 EL	Olivenöl
2 EL	Limettensaft
	Salz, Pfeffer
	etwas Öl für den Grill
1/2	Bund glatte Petersilie

Zubereitung:

Die Austernpilze putzen nicht waschen, die Stielenden abschnei

den. Petersilienwurzel und Knoblauch schälen und in Würfel schneiden. Beides in den Mixer geben und pürieren. Mit dem Olivenöl und dem Limettensaft vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmekken. Vorsicht die Paste darf nicht zu dick sein.

Den Teppan Yaki - Grill auf 220°C vorheizen.

Die Grillfläche leicht einölen. Die Austernpilze mit dem Petersilienöl bestreichen und von beiden Seiten etwa 5 Minuten grillen.

Die glatte Petersilie waschen, trockentupfen, fein schneiden und über die gegrillten Pilze streuen.

Gemüsespieße mit Olivensauce

Zutaten für die Olivensauce:

100 g	schwarze Oliven ohne Stein
2	frische Lorbeerblätter
1TL	grobes Meersalz
6 EL	Zitronensaft
130 ml	Olivenöl extra nativ
	Cayennepfeffer
2	kleine Auberginen
2	kleine Zucchini
16	kleine Tomaten
1-2	Bund Lauchzwiebeln
16	kleine Champignons
8 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer
	Holzspieße
	etwas Öl für die Grillfläche

Zubereitung:

Oliven, Lorbeerblätter und Meersalz in einen Mixer geben und pürieren. Die Paste mit Zitronensaft verrühren, unter Schlagen mit dem Schneebesen das Olivenöl dazugeben. Mit Cayennepfeffer abschmecken. Kühl stellen.

Auberginen, Zucchini, Tomaten und Lauchzwiebeln putzen, waschen und trockentupfen. Champignons putzen, nicht waschen.

Auberginen und Zucchini in 1 cm dicke Scheiben scheiden.

Lauchzwiebeln in 3 cm lange Stücke schneiden.

Olivenöl mit Salz und Pfeffer mischen.

Den Teppan Yaki - Grill auf 220°C vorheizen.

Das vorbereitete Gemüse abwechselnd auf die Spieße stecken und mit der Ölmischung einpinseln. Die Grillfläche leicht einölen und die Spieße etwa 15 Minuten grillen.

Mit der Olivensauce servieren.

Zucchini mit Kräuter-Nuss-Sauce

Zutaten für die Sauce:

3 EL	frische Erdnüsse
3 EL	frische Haselnüsse
4	Stangen Basilikum
4	Stangen Oregano
5	Blatt Thymian
3	Blatt Minze
3	Knoblauchzehen
150 ml	Walnussöl
	Salz , Pfeffer
	Kräuter für die Garnitur

Für die Zucchini:

8 EL	Erdnussöl
1-2 TL	Meersalz
1-2 EL	Zitronensaft
1-2 TL	getrockneter Oregano
5	kleine Zucchini
	etwas Öl für die Grillfläche

Zubereitung:

Erdnüsse und Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren hellbraun rösten.

Die Kräuter waschen und trockentupfen. Knoblauch schälen und in grobe Würfel Schneiden.

Die Nüsse im Mixer pürieren, die Kräuter und Knoblauch dazugeben und kurz vermischen. Langsam das Walnussöl zulaufen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gehackte Kräuter über die Sauce streuen.

Erdnussöl, Meersalz, Zitronensaft und Oregano vermischen.

Zucchini putzen und waschen, längs in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Den Teppan Yaki - Grill auf 220°C vorheizen.

Die Scheiben mit dem Ölgemisch bestreichen. Die Grillfläche leicht einölen, die Zucchinischeiben von beiden Seiten 10-12 Minuten grillen.

Mit der Kräuter-Nuss-Sauce servieren.

Kartoffel - Pfifferling - Plätzchen

Zutaten:

300 g	frische Pfifferlinge
1	Zwiebel
30 g	Butter
1/2	Bund glatte Petersilie
3-4	Blatt Liebstöckel
	Salz
	Pfeffer
700 g	gekochte Salzkartoffeln
100 g	Frischkäse
2-3	Eier
100-150 g	Hartweizengrieß
1TL	Oregano, getrocknet
	Salz, Pfeffer
	etwas Öl zum formen der Plätzchen und für die Grillfläche

Zubereitung:

Pfifferlinge putzen, nicht waschen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln. Petersilie und Liebstöckel waschen, trockentupfen und hacken.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen, Pfifferlinge und Zwiebeln dazugeben, unter Rühren braun braten. Die Kräuter darüber streuen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pilze auf ein Sieb geben, die Flüssigkeit abtropfen lassen und erkalten lassen.

Kartoffeln durch eine Presse drücken (Kartoffeln müssen kalt sein), mit den Pilzen, Eiern und dem Frischkäse zu einer Masse verarbeiten. Nur so viel Grieß dazugeben, dass die Masse gut formbar ist. Mit Oregano, Salz und Pfeffer kräftig abschmekken.
Den Teig 30 Minuten quellen lassen.

Den Teppan Yaki - Grill auf 220°C vorheizen.

Die Hände mit etwas Öl benetzen und aus dem Kartoffelteig kleine, dünne Plätzchen formen.

Die Grillfläche leicht einölen, die Kartoffelplätzchen darauf geben und von jeder Seite 5-7 Minuten grillen.

Gemüse Crepe

Zutaten für den Teig:

100 g	Mehl
4	Eier
250 ml	Milch
	Salz
1/2	Bund Schnittlauch
1	gelbe Paprikaschote
1	rote Paprikaschote
1	kleine Fenchelknolle
2	Stangen Staudensellerie
2 EL	Sojaöl
	Sojasauce
	milde Chilisauce
	Keuzkümmelpulver
	Salz
	etwas Öl für die Grillfläche

Zubereitung:

Für den Crepeteig das Mehl in eine Schüssel geben, mit den Eiern gut verrühren. Die Milch langsam unter Rühren dazu gießen, mit Salz abschmecken. Den Teig 20-30 Minuten quellen lassen. Den Schnittlauch waschen, trockentupfen und in feine Ringe schneiden.
Nach der Quellzeit unter die Crepemasse geben.

Den Teppan Yaki - Grill auf 220°C vorheizen.

Die Grillfläche leicht einölen. Mit einem Löffel oder sehr kleiner Kelle etwas Teig auf die Grillfläche geben und mit der Rückseite des Löffels dünn verteilen, die Crepes erst wenden wenn sie fest geworden sind. Warm stellen.

Das Gemüse waschen, putzen und trockentupfen. Die Paprikaschoten in feine Würfel schneiden. Fenchel und Staudensellerie in feine Streifen schneiden.
Die Grillfläche leicht einölen und das Gemüse unter Wenden 8-10 Minuten grillen.

Sojaöl, Sojasauce und Chilisauce vermischen, mit Kreuzkümmel und Salz abschmecken. Das gegrillte Gemüse dazugeben und durchrühren.

Das Gemüse auf die Crepes verteilen und servieren.

Creperöllchen mit Mangocreme

Zutaten für die Creme:

1	Tüte gemahlene, weiße Gelatine
1	frischeMango
5 EL	Zitronensaft
5 EL	Limettensaft
250 g	Jogurt
200 g	Frischkäse
80 g	Zucker
250 ml	Sahne
100 g	Pistazien

Für den Crepeteig:

100 g	Mehl
4	Eier
250 ml	Milch
	Salz

Zubereitung:

Gelatine einweichen und nach Packungsanweisung auflösen.

Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Kern abschneiden. Das Fleisch mit Zitronen- und Limettensaft pürieren. Mit Jogurt, Frischkäse und Zucker verrühren. Die aufgelöste Gelatine gleichmäßig unterziehen.

Die Sahne steif schlagen und unterziehen. Die Creme kühl stellen.

Für den Crepeteig das Mehl in eine Schüssel geben, mit den Eiern gut verrühren. Die Milch langsam unter Rühren dazu gießen, mit Salz abschmecken. Den Teig 20-30 Minuten quellen lassen.

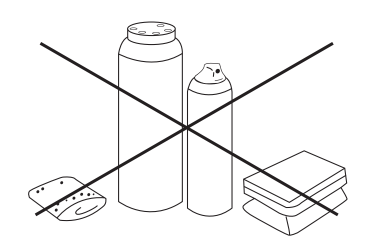
Den Teppan Yaki - Grill auf 220°C vorheizen.

Die Grillfläche leicht einölen. Mit einem Löffel oder sehr kleiner Kelle etwas Teig auf die Grillfläche geben und mit der Rückseite des Löffels dünn verteilen. Die Crepes erst wenden wenn sie fest geworden sind. Auskühlen lassen.

Auf die ausgekühlten Crepes je einen Löffel der Mangocreme geben, aufrollen und mit Pistazien bestreuen.

Reinigung und Pflege

Grillfläche



- Keine Scheuermittel und -schwämme (insbesondere keine Stahlwolle) bzw. scharfe Reinigungsmittel verwenden! Chemische Ofenreiniger, Bleichmittel, Rost- und Fleckentferner können ätzend wirken und die Oberfläche verletzen.
- Chlorhaltige Reinigungsmittel dürfen nicht verwendet werden.

Reinigung im heißen Zustand:

– Kaltes, mit Spülmittel vermischtes Wasser auf die noch heiße Grillfläche geben.

– Vorsicht, dabei steigt heißer Dampf auf!

– Nun die Grillfläche mit einem weichen Schwamm reinigen und mit einem Tuch trockenwischen.

– Danach die Grillfläche mit Geschirrspülmittel reinigen, mit klarem Wasser nachwischen und anschließend trockenreiben.

Reinigung im kalten Zustand:

– Kochendes, mit Spülmittel vermischtes Wasser auf die Grillfläche geben. Die Grillfläche mit einem Schwamm reinigen und mit einem Tuch trockenwischen.

- Eiweißverschmutzungen sollten in kaltem Zustand mit Essig oder Zitrone abgerieben werden.
- Vermeiden Sie das Festbrennen von Verschmutzungen.
- Verwenden Sie zur Beseitung grober Grillrückstände ausschließlich den beigefügten Spatel.

Glaskeramik-Rahmen

- Warten Sie mit der Reinigung immer, bis die Restwärme erlischt.
  Ausnahme: Zucker und geschmolzener Kunststoff (s. u.).
- Verkrustungen und übergekochte Speisen mit einem Glasschaber entfernen.
- Zucker und geschmolzener Kunststoff sofort bei heißer Oberfläche mit einem Glasschaber entfernen.
- Stärkere Verschmutzungen und Flecken, die perlmuttartig schillern, können mit Edelstahlreiniger entfernt werden.
- Keine Reinigungstücher oder -schwämme verwenden, die für andere Zwecke in Gebrauch sind. Dies kann zu einer Verfärbung der Oberfläche führen, die aber erst beim nächsten Gebrauch des Gerätes sichtbar wird.
- Zum Schutz und zur Pflege des Ceran-Rahmens empfehlen wir speziell entwickelte Mittel wie z.B Ceraclen® oder Vitrocen® . Sie schützen den Rahmen durch einen dünnen, wasser- und schmutzabweisenden Schutzfilm.

Störfallhilfe

 Reparatur nur durch autorisierten Fachmann!

Prüfen Sie bitte zuerst, ob ein Bedienfehler vorliegt. Einige Störungen können Sie selbst beseitigen.

Reparaturen während der Garantiezeit sind nicht kostenfrei, wenn Bedienungsfehler vorliegen oder Sie einen Hinweis in der Störfallhilfe nicht beachtet haben.

Geben Sie im Kundendienstfall und bei der Ersatzteilbestellung die auf dem Typenschild angeführten Daten an.

Störung	Ursache	Abhilfe
Gerät funktioniert nicht.	Haushalts-Sicherung defekt.	Sicherung überprüfen oder erneuern.
	Netzstecker nicht eingesteckt.	Netzstecker einstecken.
	Stromausfall.	
Grillzone heizt nicht auf bzw. lässt sich nicht abschalten.	Regler oder Grillzone defekt.	Sicherung ausschalten, Kundendienst rufen.
Restwärmeanzeige leuchtet trotz heißer Grillfläche nicht. ⚠ Verbrennungsgefahr, da keine Warnung vor heißer Grillfläche.	Lampe defekt.	Kundendienst rufen.
In der Temperaturanzeige steht Er 2.	Übertemperaturschutz Steuerung hat ausgelöst.	Gerät abkühlen lassen und danach unter Aufsicht wie gewohnt in Betrieb nehmen, im Wiederholungsfall Kundendienst rufen.
In der Temperaturanzeige steht Er und eine Zahl.	Verschiedene Meldungen können zu einer „Er“-Meldung führen.	Fehlernummer notieren, Kundendienst rufen.

Montage und Installation



Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät muss nach den geltenden Bestimmungen installiert werden und darf nur in gut belüfteten Räumen benutzt werden. Vor Installation und Inbetriebnahme des Gerätes sind die Anleitungen zu beachten.
- Das Gerät darf nur in eingebautem Zustand in Betrieb genommen werden.
- Netzanschluss, Wartung und Reparatur der Geräte darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.
- Am eingebauten Gerät dürfen betriebsisolierte Teile nicht berührbar sein.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden, die vom Hersteller oder seinem Kundendienst erhältlich ist.
- Der Schutzleiter muss so lang bemessen sein, dass er bei Versagen der Zugentlastung erst nach den stromführenden Adern des Anschlusskabels auf Zug beansprucht wird.
- Änderungen am Gerät sind nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Herstellers erlaubt.
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Gerät bei Nichtzugänglichkeit des Anschlusssteckers durch allpolige Trennvorrichtung, wie LS-Schalter, Sicherungen oder Schütze mit mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite absichern.
- Bei Anschluss und Reparatur ist das Gerät mit einer der vorstehend genannten Einrichtungen stromlos zu machen.

Einbauvoraussetzungen

Prüfen Sie das Gerät beim Auspacken auf Transportschäden. Sollten solche festgestellt werden, geben Sie diese sofort an Ihren Lieferanten weiter.

Das Kochfeld wird in einen Arbeitsplattenausschnitt eingebaut, der entsprechend den nachfolgend angegebenen Einbaumaßen herzustellen ist.

Die Geräteunterseite und die Gerätevorderseite müssen im Unterschrank vor Berührung geschützt werden (z.B. zufälliges Einführen von Messern etc. durch Belüftungsschlitze, oder Berühren der basisisolierten Leitungen).

Das Gerät darf nur in Küchenzeilen eingebaut werden, deren angrenzende Möbel nicht über die Muldenoberfläche hinausragen.

Die Wand oberhalb der Kochfläche muss aus nichtbrennbarem Material bestehen. Holz, Kunststoff, PVC-Folien etc. entsprechen nicht diesen Anforderungen.

Bei angrenzenden Möbeln muss der Kunststoffbelag bzw. das Furnier mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.

Der Mindestabstand von Hängeschränken über der Kochfläche beträgt 650 mm. Bei Dunstabzugshauben gelten die Angaben des Herstellers.

Elektro-Anschluss

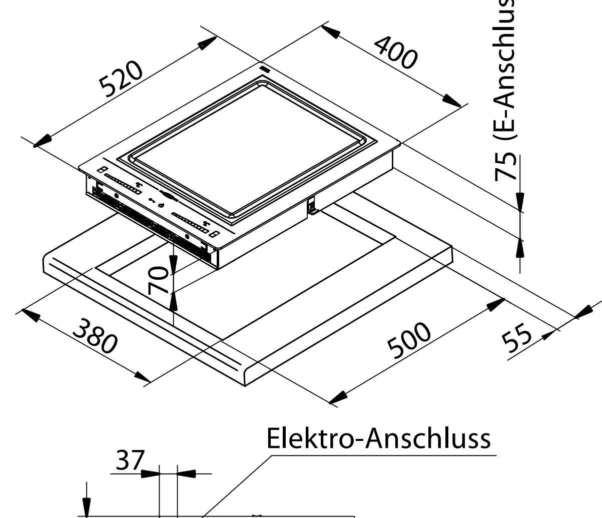
Für den Elektro-Anschluss ist eine geerdete Schutzkontakt-Steckdose erforderlich. Der elektrische Anschluss muss gemäß den VDE-Richtlinien vorgenommen werden und ist ebenfalls vorzugsweise in einem Nebenschrank vorzusehen. Der Netzanschluss für das Gerät muss 220-240 V/50 Hz betragen. Die elektrische Leistungsaufnahme entnehmen Sie bitte den Technischen Daten auf Seite 24.

Die Anschlussleitung ist so zu führen, dass sie beim Betrieb des Gerätes nicht durch Wärme beschädigt wird.

Einbau

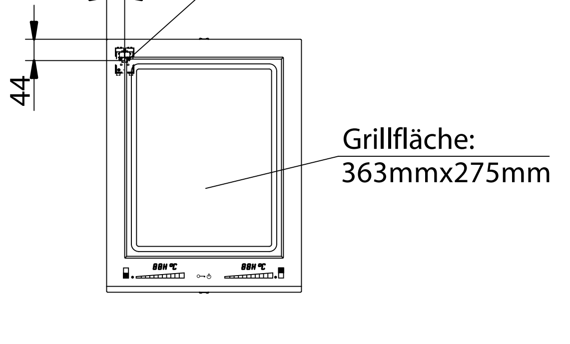
Einbaumaße

Die Arbeitsplattenstärke muss zwischen 30 und 40 mm betragen. Der seitliche Abstand zu Hochschränken muss mindestens 55 mm betragen. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte jedoch ein Abstand von ca. 300 mm nicht unterschritten werden. Es ist ein Zugriffschutz unterhalb des Gerätes beispielsweise durch einen Zwischenboden vorzusehen. Es ist ein Mindestabstand von 100mm von Arbeitsplattenoberkante zur Belüftung des Gerätes frei zuhalten.



Vorbereitungen zum Einbau

- Arbeitsplattenausschnitt nach den vorgegebenen Maßen möglichst exakt mit einem geraden Sägeblatt oder einer Oberfräse herstellen. Die Schnittkanten sollten danach versiegelt werden damit keine Feuchtigkeit eindringt.
- Gerät aus der Verpackung entnehmen.
- Danach Gerät wie beschrieben einbauen.

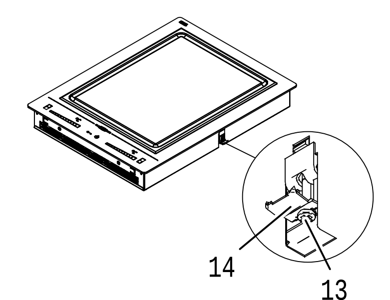


Gerätemontage

- Geräteseitigen Stromanschluss gemäß den auf Seite 23 gemachten Angaben vorbereiten.
- Kochfeld vorsichtig in den vorbereiteten Arbeitsplattenausschnitt einsetzen.



Achtung Bruchgefahr!
Gerät nicht mit der Kante des Glasrahmens auf Arbeitsplatte anstoßen. Gerät vorsichtig in den Arbeitsplattenausschnitt einführen. Nicht fallen lassen.



- Das Gerät genau mittig im Arbeitsplattenausschnitt positionieren, dabei sicherstellen, dass umlaufend mindestens 5 mm Freiraum zwischen Gerät und Arbeitsplatte besteht, um eine Überhitzung der Arbeitsplatte zu vermeiden.



- Spannklammern (14) unter den Ausschnittsrand drücken und Schrauben (13) anziehen.

Versorgungsleitungen prüfen

Stromversorgung

- Überprüfen Sie die Verlegung des Anschlusskabels.

  Es darf nicht eingeklemmt sein oder so geführt werden, dass es bei Betrieb des Gerätes durch Wärme beschädigt werden kann.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht die Unterseite des Gerätes berührt und direkt nach außen geführt wird.

Inbetriebnahme

- Den Stecker in eine Schutzkontakt-Steckdose einstecken.
- Bei Beschädigungen an der Netzanschlussleitung oder dem Stecker ist das Gerät sofort außer Betrieb zu nehmen.
- Wenn die Netzanschlussleitung oder der Stecker dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.


Vor der Inbetriebnahme muss das Gerät vom Installateur auf einwandfreie Funktion überprüft werden. Danach ist das Gerät betriebsbereit.


Der Installateur muss dem Betreiber die Bedienung des Geräts anhand der Gebrauchsanleitung erklären. Die Gebrauchsanleitung anschließend dem Betreiber aushändigen.

Technische Daten

Leistung und Gerätemaße

Anschlusswerte	
Nennaufnahme	2700-3200 W
Nennspannung	220-240 V / 50 Hz
Gerätemaße/mm	
Kochfeld B x T x H	400 x 520 x 75
Ausschnitt B x T	380 x 500

Oranier – Werksgarantie

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

Für unsere ORANIER- Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Werksgarantie:

Die ORANIER- Garantie erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen.

Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

1. Die Werksgarantie beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist.
2. Innerhalb der Werksgarantie werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen ORANIER- Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille- und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des ORANIER- Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden) sowie Einstellungs-, Einregulierungs- und Umstellarbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen fallen nicht unter diese Werksgarantie.
3. Durch Inanspruchnahme der Werksgarantie verlängert sich die Garantiezeit weder für das ORANIER- Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet unser Kundendienst nach billigem Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.
5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.
6. Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teile, die verursacht wurden durch:

- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.
- Falsche Größenwahl.
- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen. Darunter fallen auch Mängel an den Abgasleitungen (Ofenrohr, ungenügender oder zu starker Schornsteinzug) sowie unsachgemäß ausgeführte Instandhaltungsarbeiten, insbesondere Vornahme von Veränderungen an den Geräten, deren Armaturen und Leitungen.
- Verwendung ungeeigneter Brennstoffe bei mit Kohle und Heizöl gefeuerten Geräten; ungeeigneter Gasbeschaffenheit und Gasdruckschwankungen bei Gasgeräten; ungewöhnlichen Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.
- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäßer Behandlung, ungenügender Pflege, unzureichender Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).
- Verschleiß der den Flammen unmittelbar ausgesetzten Teilen aus Eisen und Schamotte (z.B. Stahl- Guss- oder Schamotteauskleidungen).

Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden. Dazu gehören auch Raumverschmutzungen, die durch Zersetzungsprodukte organischer Staubanteile hervorgerufen werden und deren Pyrolyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien und Ofenteilen niederschlagen können.

Fällt die Beseitigung eines Mangels nicht unter unsere Gewährleistung, dann hat der Endabnehmer für die Kosten des Monteurbesuches und der Instandsetzung aufzukommen.

ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH
Weidenhäuser Str. 1 – 7
35075 Gladenbach





Die clevere Alternative

Gaskaminöfen mit Echtflamme und Fernbedienung







Schon gewusst?

Die neuen Gaskaminöfen von ORANIER bieten ein einzigartiges Flammenbild, das dem **echten Holzfeuer täuschend** ähnlich sieht. Ein romantisches Feuer-Erlebnis ganz ohne Holzhacken.

Das funktioniert so:
Über dem Erdgas-Flächenbrenner sind Keramik-Holzscheite und Glutgranulat angeordnet. Die Flamme bringt in kurzer Zeit das Granulat und das „Feuerholz" zum Glühen – gleichzeitig züngelt gelbes Feuer im Brennraum – wie bei einem echten Holzfeuer – nur eben viel bequemer. Sie können den Gaskaminofen nämlich ganz einfach von Ihrem Sofa aus mit der **Fernbedienung** starten und auch die Größe des Feuers variieren. Ganz nach Lust und Laune.







Heiz- und Kochtechnik seit 1915

3 x Kompetenz und laufend neue Ideen

HEIZTECHNIK

- Kaminöfen
- Gas-Kaminöfen mit Fernbedienung
- Gas-Heizautomaten
- Dauerbrandöfen für Holz und Kohle



KOCHTECHNIK

- Einbauherde Gas oder Elektro
- Einbau-Kochfelder Gas-und Elektro
- Gourmet-Koch-Backstationen
- Dunstabzugshauben
- Kühl- und Gefriergeräte
- Geschirrspülautomaten
- Standherde Gas und Elektro



LÜFTUNGSTECHNIK

- modulAIR
  Kontrollierte Be- und Entlüftung
  inkl. Wärmetauscher,
  Entfeuchtungs-Modul und
  Kaminofenschaltung





6-99.06.81.000

ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH · Weidenhäuser Str. 1-7 · 35075 Gladenbach
Tel.: 06462-923-0 · Fax: 06462-923-349 · Email: info@oranier.com

www.oranier.com